



Relaxation

Véronique, notre intervenante, était très gentille avec nous. On a appris à se relaxer de différentes façons. Pour être dans l'ambiance, nous étions allongés sur des tapis et elle mettait de la musique douce et faisait semblant de poser un papillon sur nous pour se détendre. Cela nous a fait du bien, on aimerait bien le refaire. Elle nous proposait différents exercices. Pour récupérer l'énergie du soleil, chacun positionnait les mains en l'air ensuite en position horizontale et pour finir, on les ramenait sur le cœur. Nous avons travaillé notre imaginaire en essayant de visualiser l'image d'un près puis d'un fruit et ensuite d'un petit chat qui ronronne.

C'est une activité très intéressante.



Entre2Dances

Durant cette activité, Stéphanie professeur de danse, nous a montré différentes figures que l'on peut faire comme par exemple la roue, la toupie, la chandelle, la vague avec les mains, etc.... On a fait plusieurs chorégraphies dont une sur la chanson « en feu de soprano ». L'intervenante nous demandait notre avis sur les pas proposés pour savoir si on aimait ou pas et si on voulait rajouter ou enlever des mouvements. Stéphanie se mettait devant le miroir pour nous permettre de faire la chorégraphie en même temps qu'elle. Si un enfant avait du mal à reproduire une figure, elle essayait de trouver une solution pour l'aider. A la fin de chaque séance, on faisait une sorte de Battle, on était en cercle et à tour de rôle chacun dansait ce qu'il voulait au milieu des autres. A la fin de la séance, on s'allongeait au sol pour se calmer avant d'aller se rechauffer pour sortir. La majorité du groupe souhaiterait refaire cette activité. Il y en a même qui aimerait bien faire de la danse en dehors de l'école. TAP SUPER.



Sonia couture

Nous avons réalisé des sacs à main pour les filles et des sacoches pour les garçons. Pour différencier chaque création, les garçons découpaient sur un tissu noir leurs initiales et les filles, elles fabriquaient une fleur avec du tissu blanc pour le coudre sur leur sac. Sonia, notre intervenante, nous a donné un tissu bleu avec 4 lignes noires qu'on appelle pièce d'étude. C'était pour nous apprendre à utiliser des aiguilles. Elle nous expliquait bien comment faire étape par étape et si on avait du mal à y arriver, elle nous remontrait ou on pouvait demander à un camarade de nous aider. Nous avons trouvé cette activité intéressante.

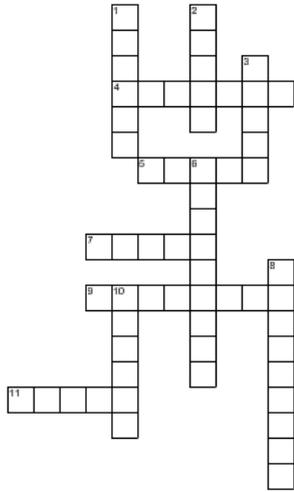


Handball

Cette activité sportive a plu aux enfants. Ils ont appris les règles de ce jeu. S'ils n'avaient pas bien compris les consignes, Romain notre intervenant nous expliquait différemment. Nous devions avoir une tenue adaptée pour pratiquer le hand. Pour savoir comment dribbler en courant, Romain avait préparé un parcours en slalom. Il y a une zone à respecter pour marquer. On peut sauter en lançant le ballon avant de poser le pied à terre. Nous avons fait des petits matchs de 4 équipes de différentes couleurs. Il faisait un roulement pour que tout le monde puisse jouer. On a fait également des petits jeux pour améliorer notre façon de dribbler ou de lancer le ballon. Nous avons bien aimé faire cette activité. Le sport et les jeux de ballons c'est cool!!!



Noël



Horizontal

4. on peut en offrir pour les anniversaires
5. arbre de Noël
7. gâteau de Noël
9. que tire les rennes
11. ce qu'on mange à Noël

Vertical

1. où est né Jésus
2. saison de Noël
3. qui fabrique les cadeaux
6. qui donne les cadeaux
8. décoration de Noël
10. animaux de Noël

DEVINETTE



Que dit un sapin de Noël qui arrive en retard le soir de Noël?
me faire engueuler!!
Réponse: le va!



Recette Bûche de Noël

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 4 œufs

- 140 g de sucre en poudre

- 100 g de farine

- 11 g de levure alsacienne

- 250 g de chocolat

- 200 g de beurre



Préparation de la recette :

Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.

Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.

Monter les blancs d'œuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Étaler la pâte dans un moule long et plat (type lèche-frite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.

Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.

A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.

Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie.

Lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger.

Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.

Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.

Faire prendre au réfrigérateur.

Coloriage Noël

